



TECHNOLOGIES

• Éclairage halogène

L'éclairage halogène vous permet de voir tout l'intérieur de votre four, pour que vous puissiez garder un œil sur vos créations culinaires tout en laissant la porte fermée.

• Porte résistante

La porte résistante supporte des charges de 22,5 kg. Cela représente 20 % de plus que les portes standard de four, ce qui vous permet de poser votre casserole chaude sur la porte abaissée du four pour faire une pause.

• SteamShine - Nettoyage vapeur

Après avoir versé 500 ml d'eau dans la lèchefrite et avoir positionné cette dernière sur le second niveau, l'utilisateur peut activer la fonction vapeur à 100°C pendant 15 minutes pour nettoyer rapidement le four. L'appareil va alors chauffer l'eau pour créer de la vapeur afin de ramollir les graisses présentes sur les parois. Une fois le cycle terminé, il suffit d'utiliser une éponge pour retirer les résidus de graisse. Le four peut de cette façon être propre rapidement sans consommer autant d'énergie.

• PizzaPro

Si vos pizzas faites maison ressemblent à des morceaux de pain imbibés de jus de tomate, il est temps de découvrir PizzaPro™. Grâce au four atteignant une délicieuse température de 310° C, vous obtiendrez une pizza digne de votre pizzeria préférée en seulement cinq minutes.

• Fermeture douce

Les gonds spéciaux des portes du four SoftClose® garantissent une fermeture fluide et silencieuse de la porte. Fini de vous préoccuper du claquement de la porte, il ne vous reste qu'à poser le plat sur la table!

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

Type de produit	Four
Largeur (cm)	60 cm
Type d'affichage	LED Display - Touch&Knob control
Classe d'efficacité énergétique cavité principale	A+
Type de four cavité principale	Multifonction
Type d'ouverture de porte	Abattante
Volume cavité principale	72 L
Nombre de fonctions	13
Type de gril	Gril électrique haute température
Ventilateur de refroidissement	Oui
Couleur	Inox
EAN Code	8690842381607

FONCTIONS CAVITÉ PRINCIPALE

13 Fonctions (Décongélation, Chaleur brassée - Multifonction, Convection naturelle (cuisson traditionnelle), Fonction pizza, Chaleur pulsée - Cuisson 3D, Gril électrique haute température, Chaleur tournante, Gril ventilé, Chaleur tournante Eco, Maintien au chaud, Gril doux, Nettoyage vapeur, Zone de chauffe inférieure (Sole))

ACCESSOIRES STANDARD

Type de grille	Grille télescopique - 1 niveau
Nombre de plaques standard	1
Nombre de grilles métalliques standard	1
Grilles standard	1

NETTOYAGE

Type de nettoyage	SteamShine
Paroi arrière catalytique	Oui

CONCEPTION

Type d'éclairage Intérieur	Éclairage halogène
Type d'affichage	LED Display - Touch&Knob control
Fermeture douce	Oui
Vitre de porte amovible	Oui
Nombre de cavités	1
Nombre de niveaux de grille	Rails latéraux 5 niveaux
Nombre de niveaux grille de four cavité sup.	2 niveaux
Type de grille télescopique	Grille télescopique un niveau
Couleur de la cavité	Émail noir

PERFORMANCES ET CONSOMMATION

Efficacité énergétique cavité principale	A+
Source de chaleur cavité principale	Électricité
Puissance totale d'électricité	2500 W
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

DIMENSIONS ET POIDS

Hauteur (cm)	59.5 cm
Largeur (cm)	59.4 cm
Profondeur (cm)	56.7 cm
Poids (kg)	41.5 kg
Hauteur avec emballage (cm)	65.5 cm
Largeur avec emballage (cm)	66 cm
Profondeur avec emballage (cm)	66 cm
Poids avec emballage (kg)	45 kg

SÉCURITÉ

Sécurité enfant	Oui
Porte froide	Oui
Verrouillage de porte	Oui